FORMATO PARA RECOPIRAR Y ACTUALIZAR LA INFORMACIÓN DE TODO EL EQUIPO DE I+D+i PARA LA PÁGINA WEB

Favor de seguir los siguientes apartados para recopilar la información pertinente, y sobre todo, que sea a través de un formato homogéneo que nos permita jugar con la estructura y ajustarla a las diversas necesidades del nuevo sitio WEB.

FORMATO FICHA BÁSICA (VERSIÓN ESPAÑOL):

Nombre	DRA. NOHEMÍ DEL CARMEN REYES VÁZQUEZ
Título	Doctor en Ciencias en Bioquímica
Nivel SNI	
Área del SNI	
Cargo	INVESTIGADOR TITULAR A
Institución (incluir Unidad, Sede o subsede)	CIATEJ Unidad Noreste.
Datos postales	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. Unidad Noreste. Vía de la Innovación 404. Autopista Monterrey-Aeropuerto Km 10. Parque PIIT. Apodaca, N.L. México.
Línea de investigación (disciplina)	Tecnología Alimentaria Biotecnología y Procesos Fermentativos
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	Elaboración de Alimentos y aditivos alimentarios naturales Producción y aplicación de enzimas
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Transformación agroindustrial de frutas, verduras y subproductos; e industria de bebidas.
Grupos de investigación	Unidad Noreste del CIATEJ. Área Tecnología de Alimentos. Miembros del grupo: Dr. Jorge Alberto García Fajardo, Dra. Angela Suárez Jacobo, Dra. Rebeca García, M en TA Suhey Ponce Hernández, Dr. Octavio Gaspar Ramírez, Dr. Rafael Urrea. Dr. Eristeo García M., M en C. Efraín Obregón Solís y Dra. Nohemí del C. Reyes V. Unidad Sureste del CIATEJ. Área Tecnología de Alimentos. Miembros del grupo: Dra. Neith Aracely Pacheco, Dra. Ingrid M. Rodríguez Buenfil, M en C Tania Gonzáles Flores, Dr. Zahaed Evangelista Martínez y Dra. Angeles Sánchez Contreras y Dra. Nohemí del C. Reyes V.
Redes internas	TRAZABILIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CIATEJ INNOVALIM. VALORIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS NACIONALES PARA LA INNOVACIÓN EN ALIMENTOS
Proyecto actual	Antracless: Desarrollo de una película comestible para protección del chile habanero (<i>Capsicum chinense jacq</i>)". Responsable.

	<p>Análisis de los cambios metabolómicos durante el desarrollo del fruto <i>Capsicum chinense</i> Jacq cultivado en diferentes tipos de suelo. Colaborador.</p> <p>Oportunidades tecnológicas para obtención de productos de alto valor agregado de la nuez pecana (<i>Carya illinoensis</i>) y subproductos. Responsable.</p>
Teléfono + Ext.	(81) 82155200 Ext. 3020
E-mail	nreyes@ciatej.mx

FORMATO FICHA EXTENSO CVU:

Formación académica	<p>Doctorado en Ciencias en Bioquímica. Grado: Doctor en Ciencias en Bioquímica. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Licenciatura en Ingeniería Química especialidad en bioquímica de alimentos.</p>
Experiencia profesional	<p>Técnicas de conservación tradicionales y tecnologías no térmicas como uso de antimicrobianos naturales como alternativas a los químicos en la conservación de alimentos, compuestos bioactivos de extractos naturales y su evaluación de la capacidad antimicrobiana, antioxidante, etc. Desarrollo calidad e inocuidad de productos alimenticios estabilizados con aditivos naturales. Producción y uso de pectinasas como ayuda de proceso en el desarrollo de alimentos y bebidas.</p>
Proyección, temas de interés	<p>Extracción, separación, caracterización y aplicación de productos naturales como conservadores en alimentos. Uso de enzimas para optimizar la extracción de compuestos naturales. Investigación y Desarrollo de productos alimenticios y su preservación con aditivos naturales y/ u otros métodos no térmicos de conservación.</p>
Proyectos de Investigación (5 últimos)	<p>Marzo 2016 a la fecha. Responsable técnico del proyecto convocatoria PEI 2016 "Antracless: Desarrollo de una película comestible para protección del chile habanero (<i>Capsicum chinense</i> jacq)".</p> <p>Enero 2017 a la fecha. Colaborador del proyecto de Ciencia Básica SEP-CONACYT 2015. Análisis de los cambios metabolómicos durante el desarrollo del fruto <i>Capsicum chinense</i> Jacq cultivado en diferentes tipos de suelo.</p> <p>Abril 2016 a la fecha: Colaborador del proyecto FONDEY. "Desarrollo de una salsa fermentada a base de chile habanero".</p> <p>Mayo 2015 a la fecha: Oportunidades tecnológicas para obtención de productos de alto valor agregado de la nuez pecana (<i>Carya illinoensis</i>) y subproductos.</p> <p>Enero 2012-Octubre 2015. Responsable Técnico y colaborador del Proyecto FORDECYT "Fortalecimiento de la cadena de valor del chile habanero de la península de Yucatán mediante el establecimiento de su sistema alimentario. Eje 2. Inocuidad y Trazabilidad" Proyecto en colaboración con el CICY.</p>
Publicaciones Relevantes (5 últimas)	<p>Reyes-Vázquez, N., González-Aguilar, G., Moo-Huchin, V., González-Martínez, Marilú, Villa, J., Palafox, C., Sánchez-Contreras, A. and Rodríguez-Buenfil, I. Antioxidant constituents and chemical properties of Tommy atkins Mango grown in Campeche, México. Journal of Agricultural and Biological Sciences. 3:313-323. 2012.</p> <p>https://www.researchgate.net/publication/262674265_Antioxidant_constituen</p>

	<p>ts and chemical properties of %27Tommy atkins%27 Mango grown in Ca mpeche Mexico</p> <p>Reyes, N., Islas, I., Domínguez, R., Rivera, G. y Solís, S. Variación del complejo pectinolítico del sistema inmovilizado de <i>Aspergillus</i> HL por efecto del pH y temperatura. <i>Biotecnología</i>. Vol. 16 No. 2. 2012.</p> <p>https://www.researchgate.net/publication/310482699_Variacion_del_complejo_pectinolitico_del_sistema_inmovilizado de <i>Aspergillus</i> HL por efecto del pH y temperatura</p> <p>Solis, S. Loeza J., Segura G., Tello, J., Reyes, N., Lappe, P., Gutiérrez, L., Ríos, F. and Huitrón, C. Hydrolysis of orange peel by pectin lyase-overproducing hybrid obtained by protoplast fusion between mutant pectinolytic <i>Aspergillus flavipes</i> and <i>Aspergillus niveus</i> CH-Y-1043. <i>Enzyme and Microbial Technology</i>. 44: 23-128. 2009.</p> <p>https://www.researchgate.net/publication/222903724_Hydrolysis_of_orange_peel_by_a_pectin_lyase-overproducing_hybrid_obtained_by_protoplast_fusion_between_mutant_pectinolytic <i>Aspergillus flavipes</i> and <i>Aspergillus niveus</i> CH-Y-1043</p> <p>Reyes, N., Rivas-Ruiz. I., Domínguez-Espinosa, R. and Solis, S. Influence of immobilisation parameters on endopolygalacturonase productivity by Hybrid <i>Aspergillus</i> sp. HL entrapped in calcium alginate. <i>Biochemical Engineering Journal</i>. 32(1): 43-48. 2006.</p> <p>https://www.researchgate.net/publication/222824915_Influence_of_immobilization_parameters_on_endopolygalacturonase_productivity_by_hybrid_ <i>Aspergillus</i> sp_HL_entrapped_in_calcium_alginate</p> <p>2016. Reyes-Vázquez, N. Aprovechamiento integral de la nuez pecanera como fuente de fitocompuestos. En: Oportunidades de Investigación y Aprovechamiento del Nogal Pecanero en México: Aspectos Agronómicos y Tecnológicos. 59 p. Reyes-Vázquez Nohemí del C., Urrea-López, Rafael (eds). ISBN: ISBN 978-607-9742-1-8-8.</p> <p>https://www.researchgate.net/publication/312937644_Retos_y_oportunidades para el aprovechamiento de la Nuez pecanera en Mexico</p>
<p>Oportunidades de Tesis</p>	<p>Cambios en el perfil nutrimental y composición fitoquímica del chile habanero (<i>Capsicum chinense</i> jacq) de la Península de Yucatán en dos estados de madurez fisiológica y tipos de suelo.</p> <p>Evaluación de métodos de extracción emergentes en la obtención de las fracciones de aceite como alternativas de su aprovechamiento integral y aplicación comercial.</p>

	Obtención y evaluación fisicoquímica y fitoquímica de aceite de nuez pecana de tres variedades cultivadas en los estados de Nuevo León y Coahuila.
Solicitudes de patente	
Patentes otorgadas	
Principales logros y distinciones	<p>Entre los principales logros cuenta con once años de trayectoria como investigadora, en donde ha tenido la oportunidad de trabajar tanto en la Unidad Sureste como Noreste en diez y seis proyectos de Investigación y desarrollo tecnológico como líder y colaboración técnica en elaboración, conservación e inocuidad en el área de alimentos. También ha participado activamente en proyectos de apoyo al fortalecimiento de la infraestructura Institucional como es el caso de Laboratorio de Calidad e Inocuidad de Alimentos, y como responsable en el diseño y requerimientos de servicios y equipamiento del Laboratorio de Tecnología de Alimentos de la Unidad Sureste.</p> <p>Las distinciones que ha recibido son:</p> <p>Segundo Lugar Nacional en Tesis Doctoral Modalidad D2. Dirección General de Educación Superior Tecnológica 2007.</p> <p>Premio Internacional Life Science Institute (I.L.S.I.) de México, A.C. 1998. Otorgado por el proyecto de investigación: "Obtención, Caracterización y Usos de Maltodextrinas de <i>Vigna unguiculata</i> L. Walp, x'pelon".</p>
Formación de recursos humanos	Cuenta con tres tesis dirigidas de pregrado, y cinco tesis de posgrado tutoradas en distintos tópicos en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
A qué se dedica y qué ha hecho	La contribución en Ciencia y Tecnología enfocada al área de alimentos es clave en el desarrollo económico, y fundamental en aspectos sociales como la salud y bienestar de la población mexicana.

*Anexar si lo desea su CV extendido en un archivo extra, en el entendido de que para fines de diseño, en la nueva página Web a primera vista solo aparecerían los datos aquí solicitados.

* Con el equipo de Divulgación y el equipo táctico próximamente haremos varias sesiones fotográficas, una de las cuales estará dedicada a las y los investigadores, será importante mantener un estilo homogéneo para este fin, mucho agradecemos su participación. Los mantendremos informados.